

Menu van kookavond 04-11-2002

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

- Voorgerecht: Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen
Tussengerecht: Champignonsoep met drie kleuren paprika
Hoofdgerecht: Varkensragout met tomaat, knoflook en oesterzwammen

Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 750 gram kleine champignons
- 150 gram gedroogde
- klein gehakte abrikozen
- 1,5 eetlepel vers citroensap
- vers gemalen zout en peper
- 2,25 dl creme fraiche
- 1,5 theelepel mosterd
- 22 gram bloem
- 3 eidooiers
- 4 eetlepels gehakte groene kruiden o.a. peterselie, basilicum en bieslook
- 8 plakjes korstdeeg

Bereidingswijze:

Kook de champignons met citroensap, peper en zout enkele minuten totdat ze zacht zijn. Haal vervolgens de champignons uit het kookvocht en hou ze even apart. Kook het vocht tot de helft in. Meng ondertussen de creme fraiche met de mosterd en de bloem. Giet dit bij het kookvocht en laat de saus al roerende zacht koken totdat deze dikker wordt. Laat de saus afkoelen en meng deze dan met de eidooiers, gekookte champignons en de groene kruiden. Spatel dan de gehakte abrikozen erdoor. Evt.nog afsmaken met peper en zout. Bekleed 8 kleine taartvormpjes met bladerdeeg, strijk de randen met deeg weg. Dit gebruiken we later om de taartjes mee af te werken. Vul de taartjes met het champignon/abrikozen mengsel. Rol de deegresten uit en snijdt er lange reepjes van. Breng deze kruiselings aan op de taartjes. Bak de taartjes gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.



Champignonsoep met drie kleuren paprika

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 uien
- 75 gram boter
- 75 gram bloem
- 2 liter koude runderbouillon
- peper
- zout
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 500 gram champignons
- 200 gram verse roomkaas met tuinkruiden
- vers gehakte peterselie

Bereidingswijze:

Snipper de uien fijn, smelt de boter en bak de uien enkele minuten zacht aan. Voeg dan de bloem toe en roer het geheel goed op tot er een deegballetje ontstaat. Giet dan de koude bouillon erbij en breng de soep al roerende aan de kook. Laat de soep gedurende 30 minuten zacht koken, wel af en toe blijven roeren. Maak de champignons schoon en snijdt deze in plakjes. De paprika's in kleine blokjes snijden en deze aan de soep toevoegen samen met de champignons en 10 minuten mee laten trekken in de soep. Dan de verse roomkaas toevoegen en deze zacht laten smelten. De soep afmaken met peper en zout en evt. een scheutje room erbij gieten.



Varkensragout met tomaat, knoflook en oesterzwammen

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1600 gram mager varkenspoulet
- klont boter
- peper
- zout
- verse tijm
- 4 uien (middelgroot)
- 12 tomaten in blokjes gesneden
- 500 gram kleine oesterzwammen
- 2 liter runderbouillon
- 4 teentjes knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- maizena (om de saus te binden)

Bereidingswijze:

Smelt de boter en bak het varkenspoulet bruin aan. Voeg dan de fijn gesneden uien toe en bak deze eveneens enkele minuten aan. Dan de tomatenpuree toevoegen met de fijn gesneden knoflook en afblussen met de bouillon. De tijm erbij doen en de poulet aan de kook laten komen. Het vlees net zolang laten koken tot het bijna gaar is (de gaartijd is afhankelijk van de snijdikte van het poulet). Mocht er teveel vocht verdampen, dan een beetje bouillon erbij gieten. Dan de tomatenblokjes met de oesterzwammen erbij doen en de poulet nog 10 minuten laten smoren. Vlak voor het serveren het poulet, met maizena op gewenste dikte afbinden. Met peper en zout het poulet op smaak brengen.

Serveer bij dit gerecht rijst